

優秀賞

平成 22 年 1 月 13 日 発行



ジュニア-お米マイスター
が伝える

ごはんパワー新聞

(学校名)
戸部小 ②

ごはんパワー? びっくりクイズ!

世界的にお米の収穫の量が
多いのはどこでしょう。

1. 中華人民共和国
2. アメリカ
3. 日本

食量自給率が上がるには
どうしたらいいでしょう

1. 食べる量を減らす
2. 輸入をやめる(お米の)
3. 一口でも多く食べる(お米を)

男E ← 国ニ選 男I ← 国ニ選

ごはんパワー教室で わかったこと

お米の形には3種類あり「短粒種(シロカメ)」「中粒種(シロノボ)」「長粒種(シロカメ)がある。短粒種は主にアジアで食べられている。中粒種はオーストラリアやアメリカで食べられている。長粒種は世界的に一番多く食べられている。

日本には「いただきます」「ごちそうさま」などこの国にしかない大切な言葉がある。「いただきます」「ごちそうさまはあなたの命を...」という意味の大切な言葉である。また、日本の「もったいない」という言葉は世界共通語になりつつある。



ごはんパワー 標語!!

ごはんは命の食糧

ごはんは命の食糧

ごはんは命の食糧

ごはんは命の食糧

ごはんは命の食糧

ごはんは命の食糧

○主食調べ○

自分たちでしらべてみたこと

私たち5年2組はあるお米屋さんの「昔ほどお米が売れません」という言葉に疑問をもち、本当にお米が食べられていないのか、7クラスのみんなや地域の方々に協力してもらい、主食調べをじっした。その結果7クラスのみんなの平均は1週間に8回、地域の方(お年寄りの方)の平均は4回だった。他のお米屋さんで聞いてみたところ昔は一年に食べるお米の量の平均が120kgだったのが今は60kgと激減してしました。しかしみんなはお米を食べている。なぜお米屋さんのお米が売れないのか、それは大きいスーパーや生協でお米を買う人が少なかったからだった。大きいスーパーで買う理由は他のものを買うついでで、生協は重たいものを持つ手間がなくなるからという理由によってお米屋さんでお米が売れないことがわかった。

| | | | | | | |
|----|----|-----|---|-----|-----|---------------------------|
| ご飯 | 8 | 110 | 5 | めん類 | その他 | *1回21食分の ご飯の回数 男12人 |
| ご飯 | 14 | 110 | 3 | めん類 | その他 | 男11人 |

(担当の先生がご記入してください)

編集後記

担任氏名 (丸田 美枝子)

お米の良さを伝えるも食べてほしいという願いをもち、主食調べをした。うちの米屋さんとのつなびを調べた。とべのまちには昔からの米屋さんが数多くあるけれど、お米の人を大切に、ふいお米を売ることを目指していることも気づきました。

お米パワーをため、食生活に生かして欲しいです。

平成21年度 農林水産省 次世代米消費育成事業